MANUAL DE **INSTALAÇÃO E GARANTIA**

Melhor Inox

PARABÉNS

Para garantir a qualidade dos nossos produtos a **Melhor Inox** tem o objetivo de oferecer soluções tecnológicas aos nossos clientes, suprindo suas necessidades fazendo com que obtenham um diferencial competitivo em seus respectivos negócios e área de atuação.

Você recebeu um dos produtos fabricados pela **Melhor Inox** agradecemos a preferência e neste manual você encontrará informações necessárias para uso, segurança e preservação do seu equipamento.

ÍNDICE

4 Melhor Inox

5 Certificado de garantia

6 Linha de produtos

7 Instruções de segurança
Instruções de instalação
Instruções recomendadas

8 Guia operacional
(equipamentos elétricos)

9 Instruções para equipamento
aquecido (buffet aquecido)

10 Dicas Melhor Inox

11 Como cuidar e conservar
o aço inox

12 Assistência técnica

13 Plaqueta de identificação
do equipamento

MELHOR INOX

Fundada em 2006, a **Melhor Inox** atua na fabricação de equipamentos em aço INOX para cozinhas industriais. Empresa idealizada por sócios que acumulam mais de 20 anos de experiência no segmento. Situada na cidade de Contagem em Minas Gerais está entre as melhores empresas fabricantes de produtos para cozinhas industriais da região metropolitana de Belo Horizonte.

Através do emprego de alta tecnologia em projetos e fabricação, a linha de produtos procura atender de forma adequada as necessidades do mercado de cozinhas industriais alinhada às exigências no que diz respeito á qualidade e layout dos produtos.

O portfólio atual com acabamento de alta qualidade em aço INOX contempla mais de 100 produtos destinados ao armazenamento, preparo e produção dos alimentos. Refrigeradores verticais e horizontais adaptáveis à utilização de caixas plásticas, prateleiras ou cubas gastronômicas (GNS), pass through, termocirculardores, bancadas, estantes, buffet, pista aquecida e carros transportadores.

Os equipamentos de refrigeração da **Melhor Inox** são testados para utilização e conservação adequada dos alimentos frente a variação de temperatura das regiões brasileiras.

Se você busca servir ótimos produtos aos seus clientes nós oferecemos a tecnologia em equipamentos que você precisa.

Mi
Melhor Inox

CERTIFICADO DE GARANTIA

A **Melhor Inox** tem o compromisso de preservar a qualidade, durabilidade e segurança dos seus equipamentos garantindo aos nossos clientes, contra defeitos de fabrica pelo prazo de **12 meses** a partir da data de emissão da nota fiscal e condições detalhadas abaixo:

- Para que a garantia tenha validade é imprescindível à apresentação da nota fiscal de compra do produto.
- A substituição de peças e a prestação de serviços deverão ser executada através de serviços autorizado pela **Melhor Inox** mediante a apresentação da nota fiscal de compra do produto.
- A **Melhor Inox** não garante componentes elétricos, eletrônicos e terceiros, tais como: motores elétricos, lâmpadas, fusíveis, chave elétricas, resistência, termostato, vidros gaxetas e etc.
- Componentes que sofrerem avarias de descargas elétricas, redes elétricas impróprias sujeitas a variações excessivas de tensão, saque, roubo, penetração de líquidos, produtos químicos, causas naturais, incêndio, desabamentos, não inclui nessa garantia.
- A **Melhor Inox** não cobre desgaste de componentes mecânicos, tais como: pés niveladores, sapatas, trincos, dobradiças, puxadores.
- Não inclui nessa garantia consertos, reparos, instalação, manutenção, feitas por terceiros não autorizados pela **Melhor Inox**.
- A **Melhor Inox** não inclui nessa qualquer dano ocorrido durante ou manuseio no transporte dos equipamentos, é de exclusiva responsabilidade da transportadora contratada para a entrega dos equipamentos da **Melhor Inox**.
- Dentro do prazo de garantia a **Melhor Inox** não cobrará visita ou deslocamento para clientes localizados dentro do perímetro urbano de 50 km onde houver assistência técnica autorizada da melhor inox. Para clientes fora do perímetro urbano será cobrado taxa de deslocamento e/ou visita, incluindo despesas com transportes em geral (coletivos, táxis e etc.), refeições e estadias por conta do comprador.

A **Melhor Inox** reserva-se no direito de alterar ou modificar qualquer especificação sem aviso prévio

Mi
Melhor Inox

LINHA DE PRODUTOS

DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES: REFRIGERADO OU AQUECIDO

- Buffet - Refrigerado
- Buffet - Aquecido
- Pista - Refrigerada
- Pista - Aquecida

REFRIGERADOS

- Refrigerador - Horizontal
- Refrigerador - Vertical
- Freezer - Horizontal
- Freezer - Vertical

PLANOS

- Balcão seco
- Bancada de apoio
- Bancada de decantação de detrito
- Bancada lisa de encosto
- Bancada lisa de centro
- Buffet de apoio para pratos e talheres
- Protetor salivar
- Tampo liso
- Estante 4 planos liso
- Estante 4 planos gradeados
- Prateleira suspensa lisa com mãos francesas
- Prateleira suspensa gradeada com mãos francesas

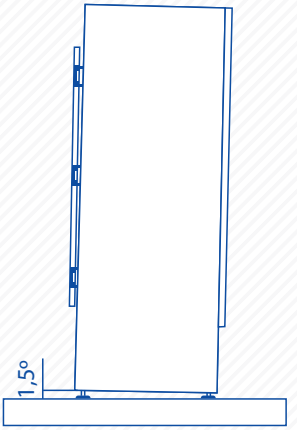
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

A **Melhor Inox** solicita ler com atenção a este, pois o comprador encontrará aqui descrito, condições e definições dos seus direitos e deveres referente aos equipamentos adquiridos.

- Leia todas as instruções cuidadosamente antes de utilizar o equipamento.
- Ao receber o equipamento conferir se não há amassados, arranhados e etc.
- O mau uso, instalação, operação ou manutenção do equipamento pode causar danos materiais, à saúde ou à vida, assim como a perda parcial ou total da garantia do equipamento.
- Guarde este Manual e o Certificado de Garantia.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

- Definir o local onde será instalado o equipamento.
- Instalar o equipamento com regulagem de 1,5° grau nas sapatas frontais, como mostra o desenho ao lado.
- O nivelamento correto do equipamento evita acúmulo de gelo dentro do equipamento.
- Verificar se há energia do local esta dimensionada corretamente e se a voltagem da rede elétrica esta compatível com o equipamento.
- Utilizar tomada exclusiva para o plug.

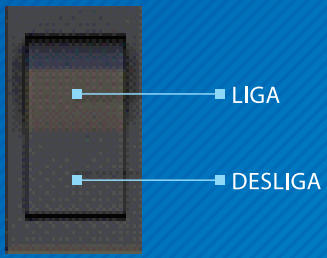


INSTRUÇÕES RECOMENDADAS

- Para evitar risco de choque elétrico, evite molhar controles e componentes elétricos do seu equipamento.
- Evite contato direto com o compressor sob o risco de ocorrem queimaduras.
- Evite o uso de produtos inflamáveis próximo do seu equipamento tais como: gasolina, solventes e etc.
- Desconecte o equipamento durante tempestade de raios.
- Não instale perto de fontes de calor, tais como: fornos, aquecedores, fogões e outro que produzem calor.
- Evite mover o equipamento que contenha alimento, água, ou outros líquidos quentes.
- Inclinar cuidadosamente o equipamento para não haver vazamento de gases ou óleo o compressor.
- Em caso de frequência de queda de energia em sua rede elétrica, faz-se necessária a instalação de um estabilizador automático de voltagem, compatível com o consumo de watts de seu equipamento.
- Mantenha desbloqueada a entrada e saída de ar do conjunto frigorífico. (Em casos do modelo refrigerado).
- A ligação do fio terra é necessária independente da voltagem a rede elétrica Para fazer um aterramento correto siga as normas da **ABNT - NBR 5410 "SECÇÃO ATERRAMENTO"**.

GUIA OPERACIONAL (EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS)

LIGUE A CHAVE LOCALIZADA NO PAINEL FRONTAL

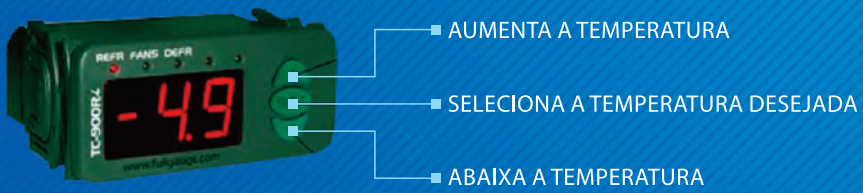


A TEMPERATURA INTERNA DO EQUIPAMENTO PODE SER REGULADA.

- 0°c a 10°c Refrigerado. (valor regulado de fábrica 0°c).
- -10°c a -18°c Freezer. (valor regulado de fábrica -18°c).
- 60ºc a 80°c Estufas e pass-through. (valor regulado de fábrica 60°c).

PARA REGULAR A TEMPERATURA SIGAS AS INSTRUÇÕES A ABAIXO:

- Pressione a tecla set até aparecer a palavras SET no visor.
- Aparecerá o valor regulado de fabrica.
- Para aumentar a temperatura (pressione a tecla com a seta para cima).
- Para abaixar a temperatura (pressione a tecla com a seta para baixo).



GUIA OPERACIONAL (EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS)

INDICA QUANDO A UNIDADE CONDENSADORA OU A RESISTÊNCIA ESTÁ FUNCIONANDO
INDICA QUANDO O VENTILADOR ESTÁ FUNCIONANDO
INDICA QUE O EQUIPAMENTO ESTÁ EM DEGELO (SOMENTE REFRIGERADOR OU FREEZER)
-4.9
INDICA A TEMPERATURA INTERNA DO EQUIPAMENTO

- Após ligar o interruptor demorará 1 minuto para resfriar ou aquecer equipamento.
- O equipamento deve alcançar a temperatura programada antes de ser abastecido com produtos e não deve ser abastecido com produtos quentes.
- Abasteça o equipamento utilizando grades ou recipientes GN contendo os pratos, recipientes ou alimentos.

INSTRUÇÕES PARA EQUIPAMENTO AQUECIDO (BUFFET AQUECIDO)

PARA REGULAR A TEMPERATURA SIGAS AS INSTRUÇÕES A ABAIXO:

- 20°c a 90°c Buffet aquecido. (valor regulado de fábrica 70°c)
- Para aumentar a temperatura gire a o knob sentido horário.
- Para abaixar a temperatura gire a o knob sentido anti-horário.

DICAS MELHOR INOX

SEU EQUIPAMENTO NÃO FUNCIONA?

CAUSAS PROVÁVEIS

- Plug desligado da tomada
- Tomada com mau contato
- Fusível queimado
- Falta de energia elétrica
- Disjuntor desligado

O QUE FAZER

- Ligar o plug na tomada
- Corrigir o defeito da tomada elétrica
- Trocar os fusíveis
- Aguarda o retorno da energia elétrica
- Ligar disjuntor

INSTRUÇÕES DE LIMPEZA DO EQUIPAMENTO

- Desligue o equipamento
- Nunca utilize esguicho ou mangueira de água
- Limpe com esponja, água e sabão
- Enxágüe e seque
- Não use materiais abrasáveis
- A limpeza periódica é de extrema importância

COMO CUIDAR E CONSERVAR O AÇO INOX

- **LIMPEZA PERIÓDICA É DE EXTREMA IMPORTÂNCIA**
  Retirar os resíduos que aderem à superfície do aço inox lavando com água morna (de preferência, para desengordurar mais facilmente), com detergente neutro aplicando com esponja plástica e enxugar completamente após o enxágue são providências básicas para manutenção das peças

- **PRINCIPAIS SUBSTÂNCIAS QUE PRECIPITAM A CORROSÃO DO AÇO INOX**
  Poeiras graxas e gorduras, soluções ácidas (vinagre, sucos de frutas e demais ácidos), soluções salinas (salmoura), detergentes (exeto os neutros), partículas de aços diversos (resíduos de esponjas ou palha de aço e demais abrasivos) – Todos em contato prolongado com a superfície.

- **EVITAR USO DE ABRASIVOS**
  Esponjas ou palha de aço e escovas de aço carbono, além de arranhar a superfície e comprometer a proteção do filme inox das peças, deixam partículas que enferrujam e reagem, "contaminando" o aço inox, por isso tais produtos não devem ser usados na limpeza. Raspagem feita com facas, espátulas ou similares também não são recomendadas.

- **SOLUÇÕES ÀCIDAS, SOLUÇÕES SALINAS, DESINFETANTES E CERTAS SOLUÇÕES ESTERILIZATES NÃO DEVEM PERMANECER POR TEMPO PROLONGADO EM CONTATO COM AS PEÇAS EM AÇO INOX**
  Por geralmente possuir cloro em sua composição, "atacam" o aço inox, causando a corrosão por pites. Portanto, devem ser retirados completamente com lavagem intensa e freqüenta, logo em seguida secar completamente a superfície. Mesmos os detergentes utilizados na limpeza não devem permanecer ale do necessário devendo ser retirados completamente com bastante água.

- **REMOÇÃO DE MANCHAS CAUSADAS POR AQUECIMENTO (COLORAÇÃO OU DESCOLORAÇÃO)**
  Deve ser feita através de polimento com substâncias químicas especiais, em pó ou liquidas.

- **EVITAR BATIDAS SOBRE A SUPERFÍCIE** – Já que os pontos afetados por tensões mecânicas excessivas e continuas enfraquecem a proteção do filme na superfície inox.

- **EVITAR O CONTATO DIRETO COM MADEIRA OU AÇO CARBONO**
  Por exemplo, no revestimento de tanques de madeira com aço inox, a interface entre os dois materiais deve ser revestida com asfalto ou cromado de zinco, para proteção contra corrosão.

A **Melhor Inox** possui um departamento de assistência técnica (PREVENTIVA), que está inteiramente à disposição do cliente, qualquer dúvida ligue para nosso serviço de atendimento técnico que fornecerá mais informações ou sanará problemas via telefone; Assim, podemos agilizar nosso atendimento, evitando despesas com uma visita à sua empresa. Caso não sejam cumpridas as recomendações deste, será cobrado taxa de visita.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

DENTRO DO PRAZO DE GARANTIA

- O cliente terá 05 dias úteis, para reclamações sobre o equipamento e até mesmo para uma eventual troca por defeito de fabricação. Neste caso, o equipamento deverá estar em perfeitas condições;
- Toda **Assistência Técnica** solicitada, será atendida em até 30 dias, a partir da data da solicitação e confirmação do Protocolo/Atendimento;
- Para atendimento de **Assistência Técnica** usar via telefone, pois nosso atendimento é gravado e protocolado. Caso for necessário o envio de fotos, favor encaminhar por e-mail sac@preventiva.net.
- Todo problema com aparelhos/produtos deverá ser encaminhado exclusivamente ao **Departamento de Assistência Técnica** para que possa ser solucionado.
- A **Melhor Inox** dá garantia do produto, sendo que, despesas com deslocamento ficam por conta do cliente.
- Não trocamos equipamentos, exceto quando do direito dentro das normas de garantia.
- A **Melhor Inox** não faz manutenção em outras marcas de equipamentos e nem fornecerá peças para os mesmos.
- Somente técnicos credenciados na **Melhor Inox** poderão dar manutenção nos equipamentos, caso contrário, perderá os efeitos da garantia.
- Após a Assistência Técnica, o técnico preencherá um formulário, o qual o cliente assinará, confirmando e concordando assim, que a assistência foi efetuada.

FORA DO PRAZO DE GARANTIA

- Sempre que necessário solicitar um técnico da **(Preventiva)**, entrar em contato com a **Assistência Técnica** para agendamento.
- Toda **Assistência Técnica** a ser realizada, terá um valor estipulado por km e deverá ser acordado e acertado antes do envio dos técnicos.
- Para reclamações sobre a entrega, entrar em contato com o Departamento de logística, através do telefone **(31) 3393-4602** ou e-mail: **sac@preventiva.net**.
- Para maiores explicações técnicas, dúvidas sobre; funcionamento, regulagem, movimento, e outros assuntos relacionados, entrar em contato com o representante/vendedor ou consulte nosso site: **www.melhorinox.com.br**

PREVENTIVA
ASSISTÊNCIA TÉCNICA
(31) 3393-4604

Rua Santos Dumont, 134/A - Água Branca
Contagem/MG - 32371-500
31 3393-4604 | E-mail: sac@preventiva.net.
CNPJ: 15.277.182/0001-10 | Insc. Est.: 00019375020029

PLAQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO:

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS			
MODELO		CORRENTE	
CÓDIGO		TENSÃO	
Nº SÉRIE		GÁS REFRIG	
ANO			

CONTROLE DE QUALIDADE		
Nº PEDIDO		
CONTROLE FUNCIONAL		
CONTROLE DE ACESSÓRIOS		
RESPONSÁVEL TÉCNICO		

Rua Santos Dumont, 140 | Água Branca | Contagem/MG | CEP: 32371-500 | Tel.: 31 3393.3234 | www.melhorinox.com.br

PLAQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO:

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS			
MODELO		CORRENTE	
CÓDIGO		TENSÃO	
Nº SÉRIE		GÁS REFRIG	
ANO			

CONTROLE DE QUALIDADE		
Nº PEDIDO		
CONTROLE FUNCIONAL		
CONTROLE DE ACESSÓRIOS		
RESPONSÁVEL TÉCNICO		

Rua Santos Dumont, 140 | Água Branca | Contagem/MG | CEP: 32371-500 | Tel.: 31 3393.3234 | www.melhorinox.com.br

Melhor Inox

Rua Santos Dumont, 140 - Bairro Água Branca
Contagem/MG - CEP: 32371-500
31 3393.3234 | www.melhorinox.com.br

Melhor Inox

Rua Santos Dumont, 140 - Bairro Água Branca
Contagem/MG - CEP: 32371-500
31 3393.3234 | www.melhorinox.com.br

Rua Santos Dumont, 140 - Bairro Água Branca
Contagem/MG - CEP: 32371-500
31 3393.3234 | www.melhorinox.com.br